

Menu du Nouvel An

ENTREES

Bûchette de Foie Gras de Canard "Ferme Sauvenière" au Muscat de Rivesaltes et Poivre de timut/ Chutney aux fruits exotiques

ou

Noix de St Jacques rôties/Jus de Volaille aux Truffes d'Hiver/Panais

ou

Feuilleté de Ris de Veau de cœur croustillants/Morilles et Marrons confits

PLATS

Filet de Biche rôti aux épices "Route de la soie"/Céleri-rave/Poire William confite et airelles/Pommes dauphine

ou

Turbot sauvage braisé au Champagne/Pousses d'épinard/Girolles

DESSERTS

Mousse au Chocolat Dulcey "Valrhona"/Brownies aux Pistaches et Amandes

ou

Forêt Noire revisitée

ou

Cheesecake au sablé Breton/Noix de coco et citron vert/Ananas

Menu 3 services (entrée-plat-dessert) : 43€

Menu 4 services (deux entrées-plat-dessert) : 51€

Traiteur | 24/12 et 31/12

LES CLASSIQUES DES FÊTES

Bûchette de Foie Gras de Canard au Muscat de Rivesaltes et Poivre de timut 13€

Terrine de Chevreuil et Foie Gras aux éclats de Pistache 8€

Saumon d'Ecosse « Label Rouge » Gravlax/ Crème d'Isigny à l'Aneth/Blinis/Caviar 15 gr « Kaviari Paris » 39€

Bisque de Homard 300ml et crème double aux piments d'Espelette 6€

Demi-Homard en Bellevue/Mayonnaise maison et accompagnements 22€

Homard entier au Safran/Gratiné au parmesan/tagliatelles de pâte fraîche aux tomates et basilic 39€

Mousse au Chocolat Dulcey "Valrhona"/Brownies aux Pistaches et Amandes 6€

Forêt Noire revisitée 6€

Cheesecake au sablé Breton/Noix de coco et citron vert/Ananas 6€

MENU ENFANT

Croquettes au Fromage de Chimay (3pièces)

Suprême de Pintade fermière/Carottes et petits pois frais/Pdt Grenailles

Mousse au Chocolat Dulcey "Valrhona"/Brownies aux Pistaches et Amandes

20€

SELECTION DE VINS

Accessible via notre page Facebook ou notre site internet

RESERVATION

Commande jusqu'au 21/12 inclus sous réserve de disponibilité enlèvement le 24/12

Commande jusqu'au 28/12 inclus sous réserve de disponibilité enlèvement le 31/12

0477-89.20.10 ou par e-mail caty.mathieu@skynet.be

Un horaire d'enlèvement vous sera communiqué